KitchenAid®

SET MET PASTAROLLER EN -SNIJDER
ADVIES VOOR HET BESTE RESULTAAT

PASTA SHEET ROLLER AND CUTTER SET
GUIDE TO EXPERT RESULTS

SET COMPOSÉ D'UNE MACHINE À PÂTES ET DE ROULEAUX-DÉCOUPEURS
GUIDE DU CONNAISSEUR

NUDELVORSATZ
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGEBNISSE

SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA
GUIDA AI RISULTATI EXPERT

JUEGO DE RODILLO PARA LÁMINAS DE PASTA Y CUCHILLAS
GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

VALSAR OCH SKÄRARE TILL PASTAMASKIN
GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

PASTAFLAKRULLER OG –KUTTER
OPPNÅ BEST MULIG RESULTATER

PASTAKONE JA -LEIKKURI
OPAS PARHAISIIN TULOKSIIN

PASTAMASKINE MED 3 DELE
VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

LAMINADORA E CONJUNTO DE CORTADORES DE MASSA
GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

PASTAKEFLI OG PASTASKERAR
NOTKUNARLEIIÐBEININGAR

ΣΕΤ ΠΛΑΣΤΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
Οδηγίες χρήσης για τέλεια αποτελέσματα

Model KPRA

NUDELVORSATZ

Dieses Zubehör ist zur Verwendung mit allen Küchenmaschinen von KitchenAid® zugelassen.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Das Zubehör Nudelvorsatz 4
Zusammenbau des Nudelvorsatzes 4
Tipps für perfekte Nudeln 5
Empfohlene Einstellungen des Nudelblattrollers 6
Verwendung der einzelnen Walzen 6
Pflege und Reinigung 7
Pflege 7
Nudelrezepte 8
KitchenAid® Zubehörgarantie für den Haushalt für Europa 11
Kundendienststellen 11
Kundenservice 11

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit

In diesem Handbuch und auf Ihres Zubehör stehen viele wichtige Sicherheitshinweise. Lesen und beachten Sie immer alle Sicherheitsinstruktionen.

Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

⚠ GEFAHR **Werden diese Instruktionen nicht <u>sofort</u> beachtet, kann dies zum Tode oder schweren Verletzungen führen.**

⚠ WARNUNG **Werden diese Instruktionen nicht beachtet, kann die zum Tode oder schweren Verletzungen führen.**

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefähr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Instruktionen nicht beachten.

Deutsch

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, von denen einige nachfolgend aufgeführt sind:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Zubehör niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine bewegten Teile. Die Finger nicht in die Austrittsöffnung halten.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht mit schadhaftem Netzkabel oder Stecker, nach einer Störung oder wenn es heruntergefallen oder sonst wie beschädigt wurde. um Gefahr zu vermeiden, bringen Sie das Gerät zum nächsten Servicecenter zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Einstellung.
7. Die Benutzung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10. Das Gerätekabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen, z. B. dem Herd, kommen.
11. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

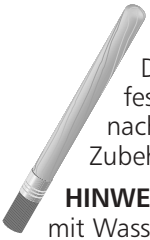
HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

Das Zubehör Nudelvorsatz

Nudelblattroller — Mit dem Einstellknopf kann der Abstand zwischen den Walzen eingestellt werden, um den Nudelteig zu kneten und in der gewünschten Dicke auszurollen.

Bandnudelschneider— Schneidet die Nudelblätter in Bandnudelbreite.

Spaghettischneider — Schneidet die Nudelblätter in Spaghetti.



Reinigungsbürste — Dient zum Entfernen von festgetrocknetem Teig nach der Verwendung des Zubehörs.

HINWEIS: Niemals das Zubehör mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten spülen oder in diese tauchen. Nicht in die Spülmaschine geben.

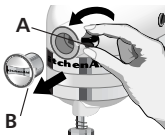
HINWEIS: Dieses Zubehör ist nur für Nudelteig vorgesehen. Keine anderen Materialien oder Lebensmittel mit diesem Gerät schneiden oder ausrollen.

HINWEIS: Bei Verwendung der Küchenmaschine keine Krawatten, Schals oder langen Halsketten tragen. Langes Haar mit einer Spange zusammenfassen.

Zusammenbau des Nudelvorsatzes

Montage: Vor der Verwendung den Aufkleber „Nicht in Wasser tauchen“ abziehen.

Vor der Montage des Zubehörs das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.



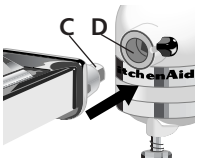
1. Die Küchenmaschine ausschalten.
2. Je nach Art des Anschlusses den Klappdeckel hochklappen oder den Zubehörknebel (A) durch

Deutsch

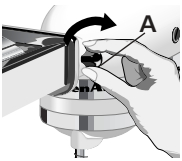
Zusammenbau des Nudelvorsatzes

Linksdrehung lösen und die Abdeckung des Zubehöranschlusses (B) abnehmen.

3. Das entsprechende Zubehör (Nudelblattroller oder Nudelschneider) auswählen. Das Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs (C) in den Zubehöranschluss (D) einsetzen. Die Antriebswelle muss fest im quadratischen Zubehöranschluss sitzen. Ggf. das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.



4. Den Zubehörknebel (A) durch Rechtsdrehung festziehen, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist. Weitere Informationen finden Sie unter „Allgemeine Hinweise“ in der Broschüre mit der Bedienungsanleitung und Rezepten für Ihre Küchenmaschine.



Tipps für perfekte Nudeln

- Guter Nudelteig fasst sich fest und ledern an, ist aber auch biegsam. Er darf nicht an den Fingern kleben oder zerbröckeln. Viele Faktoren, z. B. die Feuchtigkeit, die Marke des verwendeten Mehls und die Größe der Eier, haben Einfluss auf die Konsistenz des Teigs. Wenn der Teig mit dem Flachrührer gemischt wurde, eine geringe Menge Teig zusammendrücken, um die Konsistenz zu prüfen. Hält der Teig zusammen, ohne an den Fingern zu kleben, ist er gut. Eventuell muss eine geringe Menge Mehl oder Wasser zugegeben werden, um die richtige Konsistenz des Teigs zu erzielen.
- Die Blätter des ausgerollten Nudelteigs halbieren oder dritteln, bevor sie in Bandnudeln oder Spaghetti geschnitten werden, da sie sehr lang werden können, was die Verarbeitung erschwert.
- Wenn Teig, der Weizen oder Spinat enthält, mit dem Bandnudel- oder Spaghettischneider geschnitten wird, muss das Teilen z. T. mit der Hand vorgenommen werden. Die kleinen Stücke Weizenkleie und Spinat lassen sich schwer schneiden.

- Die Nudeln können für später getrocknet oder eingefroren werden. Zum Trocknen die Nudelstreifen einschichtig auf ein Tuch oder ein Trockengestell legen und vollständig an der Luft trocknen lassen. Die getrockneten Nudeln in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Zum Einfrieren die Nudeln eine Stunde lang an der Luft trocknen lassen, bevor sie in einem luftdichten Behälter eingefroren werden. Die Nudelstreifen müssen vor dem Einfrieren nicht getrennt werden. Es genügt, sie mit Mehl zu bestäuben und in „Nester“ zu formen.
- Eiernudeln sollten nicht länger als 2 Wochen eingefroren werden.

Empfohlene Einstellungen des Nudelblattrollers

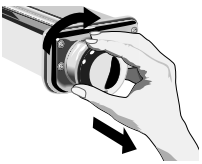
Rollereinstellung	Verwendung
1 oder 2	Kneten und Ausrollen von Teig
3	Dicke „kloßartige“ Eiernudeln
4	Eiernudeln
4 oder 5	Lasagnenudeln, Bandnudeln, Spaghetti und Ravioliblätter

Verwendung der einzelnen Walzen

Verwendung:

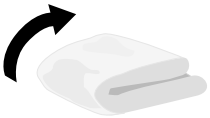
1. Nudelteig vorbereiten (siehe „Tipps für perfekte Nudeln“). Den Teig in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Jedes Stück leicht flachdrücken.

2. Den Einstellknopf des Nudelblattrollers auf 1 stellen. Dazu den Knopf herausziehen und in Stellung 1 drehen. Den Knopf loslassen, dabei darauf achten, dass der Stift am Rollergehäuse in der Öffnung an der Rückseite des Knopfes einrastet, damit der Knopf bündig mit dem Rollergehäuse abschließt.



3. Die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 oder 4 einstellen. Das flachgedrückte Teigstück zum Kneten zwischen die Walzen führen. Den Teig in der Mitte zusammenklappen und erneut ausrollen. Den Teig mehrmals zusammenklappen und kneten bzw. so lange, bis er glatt und biegsam ist.* (* Siehe Seite 7)

Den Nudelteig beim Ausrollen und Schneiden leicht mit Mehl bestäuben, damit er besser trocknet und sich leichter teilen lässt. Jedes Teigstück genauso kneten und zusammenklappen.



4. Den Einstellknopf auf 2 stellen. Den Teig durch die Walzen führen, um ihn weiter auszurollen. Auf Einstellung 3 wechseln und den Teig nochmals durch die Walzen führen.** (**Siehe Seite 7) Die Einstellung weiter erhöhen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Hinweise zur Bestimmung der richtigen Dicke für jede Nudelart finden Sie unter „Empfohlene Einstellungen des Nudelblattrollers“.

Verwendung der einzelnen Walzen

5. Um Bandnudeln oder Spaghetti herzustellen, den Nudelblattroller gegen den Nudelschneider austauschen.

Die ausgerollten Nudelteigblätter durch den Nudelschneider führen. Geschnittene Nudeln können sofort verwendet oder für später getrocknet bzw. eingefroren werden. Informationen zum Einfrieren und Trocknen finden Sie unter „Tipps für perfekte Nudeln“.

HINWEIS: Nach der Verwendung der Walzen die Abdeckung des Zubehöranschlusses wieder anbringen und den Zubehörknebel festziehen.

* Durch den zweiten Knetvorgang wird der Teig elastischer und lässt sich besser schneiden.

** Wird der Nudelteig bei jedem Zusammenklappen wieder ein wenig mit Mehl bestäubt, lässt er sich bedeutend leichter verarbeiten.

Pflege und Reinigung

Zur Reinigung der Walzen, die Teile eine Stunde lang an der Luft trocknen lassen und anschließend festgetrockneten Teig mit der Reinigungsbürste entfernen. Kann der festgetrocknete Teig nicht entfernt werden, mit der Hand auf das Zubehör klopfen. Ggf. einen Zahnstocher verwenden. Niemals überschüssigen Teig mit einem Messer oder einem anderen scharfen Gegenstand entfernen. Die Zubehörteile mit einem weichen, trockenen Tuch polieren und trocken bei Zimmertemperatur aufbewahren.

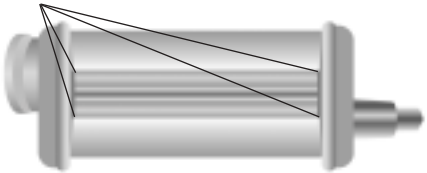
HINWEIS: *Niemals das Zubehör mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten spülen oder in diese tauchen.* Nicht in die Spülmaschine geben.

HINWEIS: Niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen lassen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Zum Reinigen keine Messer, Schraubenzieher u. ä. in das Gerät einführen

Pflege

Nach der Verwendung wie beschrieben reinigen. Die Zahnräder sollten hin und wieder mit einem leichten Mineralöl geschmiert werden. Einen Tropfen Mineralöl in jede Ecke des Nudelrollers und/oder Nudelschneiders geben, um die Zahnräder zu schmieren (4 Stellen). Das kann jährlich oder jeweils nach 50 Anwendungen geschehen.

Schmierstellen



Eiernudeln – Grundrezept

6 Eier
1 Esslöffel (15 ml) Wasser
6 Tassen Mehl
½ Teelöffel (2 ml) Salz

Die Eier, das Wasser, das Mehl und das Salz in die Schüssel geben. Die Schüssel und den Flachrührer an der Küchenmaschine befestigen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 30 Sekunden lang mischen.

Den Flachrührer gegen den Knethaken austauschen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und ein bis zwei Minuten mit der Hand kneten. 20 Minuten ruhen lassen. Vor der Verwendung des Nudelblattrollers den Teig in 4 Stücke teilen.

Zum Kochen die Hinweise auf Seite 10 beachten.

Ergibt 625 g Teig.

Semolina-Nudeln (Nudeln aus Hartweizengrieß)

keine Eier !
12 Esslöffel Wassen
4 Esslöffel Öl
4 Tassen Semolina Mehl
½ Teelöffel (2 ml) Salz

Die Eier, das Wasser, das Öl, das Mehl und das Salz in die Schüssel geben.

Den Flachrührer gegen den Knethaken austauschen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und ein bis zwei Minuten mit der Hand kneten. Vor der Verwendung des Nudelblattrollers den Teig in 8 Stücke teilen.

Zum Kochen die Hinweise auf Seite 10 beachten.

Ergibt 625 g Teig.

Die besten Ergebnisse erzielt man bei diesen Nudeln mit dem Nudelblattroller (Lasagne, Ravioliblätter usw.) und dem Bandnudelschneider.

Weizen-/Vollkornnudeln

2½ Tassen (315 g) gesiebtes Vollweizenmehl
1 Tasse (125 g) gesiebtes Brot- oder ungebleichtes Mehl
4 große Eier (205 ml)
2 Esslöffel (30 ml) Wasser
½ Teelöffel (2 ml) Salz

Das Vollweizenmehl, das Brotmehl, die Eier, das Wasser und das Salz in die Schüssel geben.

Den Flachrührer gegen den Knethaken austauschen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und ein bis zwei Minuten mit der Hand kneten.

Vor der Verwendung des Nudelblattrollers den Teig in 8 Stücke teilen.

Zum Kochen die Hinweise auf Seite 10 beachten.

Ergibt 625 g Teig.

Vollweizennudeln

4 große Eier (205 ml)
2 Esslöffel (30 ml) Wasser
3½ Tassen (440 g) gesiebtes Vollweizenmehl
½ Teelöffel (2 ml) Salz

Die Eier, das Wasser, das Vollweizenmehl und das Salz in die Rührschüssel geben.

Den Flachrührer gegen den Knethaken austauschen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und ein bis zwei Minuten mit der Hand kneten.

Vor der Verwendung des Nudelblattrollers den Teig in 8 Stücke teilen.

Zum Kochen die Hinweise auf Seite 10 beachten.

Ergibt 625 g Teig.

Die besten Ergebnisse erzielt man bei diesen Nudeln mit dem Nudelblattroller (Lasagne, Ravioliblätter usw.) und dem Bandnudelschneider.

Spinatnudeln

1 Packung (286 g) Tiefkühlspinat, grob gehackt (bereits aufgetaut)
1 Esslöffel (15 ml) Wasser
4 große Eier (7/8 Tassen [205 ml] Eier)
4 Tassen (500 g) gesiebtes Allzweckmehl

Den Spinat in ein Tuch geben und das gesamte Wasser ausdrücken, bis sich der Spinat völlig trocken anfühlt. Den Spinat mit einem Fleischwolf, einer Messermühle oder einem Mixer fein zerkleinern.

Den gehackten Spinat, das Wasser, die Eier und das Mehl in die Rührschüssel geben.

Den Flachrührer gegen den Knethaken austauschen. Auf Geschwindigkeitsstufe 2 einstellen und 2 Minuten lang kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und ein bis zwei Minuten mit der Hand kneten.

Vor der Verwendung des Nudelblattrollers den Teig in 8 Stücke teilen.

Zum Kochen die nachfolgenden Hinweise beachten.

Ergibt 750 g Teig.

Kochen der Nudeln

2 Teelöffel Salz und 1 Esslöffel Öl (wahlweise) in 5,8 l kochendes Wasser geben. Die Nudeln allmählich hinzugeben und so lange weiterkochen lassen, bis die Nudeln „al dente" (leicht bissfest) sind. Die Nudeln steigen beim Kochen nach oben, deshalb gelegentlich umrühren, damit sie gleichmäßig gar werden. In ein Sieb bzw. einen Durchschlag abgießen.

Bedenken Sie, dass die länge der Garzeit auch immer abhängig ist, von der Stärke der Nudeln. Je dicker die „Pasta" desto länger die Garzeit.

Trockennudeln – 7 Minuten

Frischnudeln – 6 Minuten

KitchenAid® Zubehörgarantie für den Haushalt für Europa

Garantieperiode:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten zur Beseitigung von Material- und Fertigungsmängeln. Der Kundendienst muss von einem autorisierten KitchenAid Kundendienstzentrum durchgeführt werden.	A. Reparaturen an Zubehörs, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR NEBEN- ODER FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Sämtliche Kundendienstleistungen können nur durch ein örtliches, autorisiertes KitchenAid® Servicecenter durchgeführt werden. Der Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, kann Ihnen das nächste KitchenAid® Servicecenter nennen.

In Deutschland:
Kurt Klauke:
In der Halle 7,
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro:
Flinchstr. 35,
60388 FRANKFURT

Tel:069-499 0131

Kundenservice

Hotline: 00800 38104026

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com

FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Eingetragene Handelsmarke/™ Handelsmarke von KitchenAid, U.S.A.
© 2005. Alle Rechte vorbehalten.

Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.